salton®

INSTRUCTIONS AND WARRANTY

MODEL NO. SCO912

SALTON 12L CONVECTION TURBO OVEN

Congratulations on purchasing our Salton 12L Convection Turbo Oven. Each unit is manufactured to ensure safety and reliability. Before using this appliance for the first time, please read the instruction manual carefully and keep it for future reference.

FEATURES OF THE SALTON 12L CONVECTION TURBO OVEN

- Variable temperature settings heat up to 250°C within minutes
- Timer and temperature controls for easy operation
- Removable, heat resistant transparent bowl
- With a safety and energy saving micro switch
- Includes a high rack, low rack and tongs
- Convection oven technology circulates hot air for quick and uniform cooking results
- Smokeless method of cooking
- Convenient self-clean function
- Power-on and temperature indicator lights
- Check your meal progress at any time and from all sides
- Broils, roasts, grills, fry with or without oil, steams and defrost!
- Versatile multi-function cooker – 7 methods of cooking
- Cooks 2-3 times faster than standard ovens, utilising convection oven technology
- For domestic use only
- 1 year warranty

1. Multi-function

With circulating hot air and a 60-250°C temperature range, the convection turbo oven has a lot to offer:

- Bake, roast, grill and reheat.
- Defrost frozen foods quickly.
- Dry and sterilize foods.

2. Fat-free cooking

Cooking with the convection turbo oven reduces fat in food and assists with lowering cholesterol.

3. Saving time and energy

Due to the high efficiency of the hot air movement in the oven, the cooking time and the consumption of energy are reduced to minimum.

4. Preserving the food's nutrition and the natural flavour.

High temperature and prolonged cooking time always destroys the food's nutrition and changes its natural flavour, however, the temperature and timer controls of the convection turbo oven can solve these problems.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed including the following:

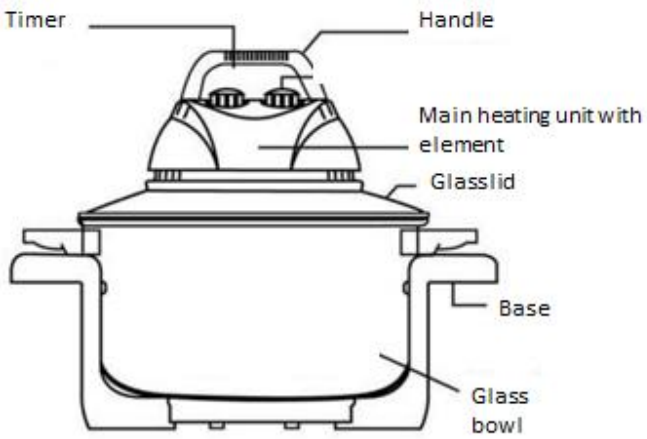
1. Please read the instructions carefully before using any appliance.
2. Always ensure that the voltage on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
3. Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
4. The appliance is intended for household use only. Commercial use invalids the warranty and the supplier cannot be held responsible for injury or damage caused when using the appliance for any other purpose than that intended.
5. Avoid any contact with moving parts.
6. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
7. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
8. Check the power cord and plug regularly for any damage. If the cord or the plug is damaged, the manufacturer or a qualified person must replace it in order to avoid an electrical hazard.
9. Please do not touch hot parts of the convection turbo oven, only touch the appliance by its handle, if necessary use an oven cloth to do so.
10. Always take care when cooking or preparing food with oil or fat, as overheating

may cause a hazard to occur.

11. Never use the oven with anything plastic (including bags) inside the glass bowl.
12. Let the appliance cool down completely before you clean it or put it away. Never move the appliance when it is full, when switched on or before it has cooled down.
13. Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in any way. In case of damage, take the unit in for examination and/or repair by an authorised service agent.
14. To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the heating assembly, plug or the power cord to water or any other liquid.
15. Never immerse the full unit in water or any other liquid for cleaning purposes.
16. Remove the plug from the socket by gripping the plug. Do not pull on the cord to disconnect the appliance from the mains. Always unplug the unit when not in use, before cleaning or when adding or removing parts.
17. The use of accessory attachments that are not recommended or supplied by the manufacturer may result in injuries, fire or electric shock.
18. A short cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
19. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled on inadvertently.
20. Do not allow the cord to touch hot surfaces and do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
21. Do not use the appliance on a gas or electric cooking top or over or near an open flame.
22. Use of an extension cord with the appliance is not recommended. However, if it is necessary to use an extension lead, ensure that the lead is suited to the power consumption of the appliance to avoid overheating of the extension cord, appliance or plug point. Do not place the extension cord in a position where it can be pulled on by children or animals or tripped over.
23. This appliance is not suitable for outdoor use. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
24. DO NOT carry the appliance by the power cord.
25. Do not leave the appliance unattended during use. Always unplug the unit when not in use or before cleaning.

26. Always operate the appliance on a smooth, even, stable surface. Do not place the unit on a hot surface.
27. Ensure that the switch is in the “Off” position after each use.
28. The manufacturer does not accept responsibility for any damage or injury caused by improper or incorrect use, or for repairs carried out by unauthorised personnel.
29. In case of technical problems, switch off the appliance and do not attempt to repair it yourself. Return the appliance to an authorised service facility for examination, adjustment or repair. Always insist on the use of original spare parts. Failure to comply with the above mentioned pre-cautions and instructions, could affect the safe operation of this machine.
30. Place the lid on the glass bowl after use to cool.
31. Remember that the outer and inner surfaces, rack, tray and underside of the cooking lid get hot and remain hot for some time after use. Please handle with care.
32. The glass bowl becomes very hot during use – do not touch! Keep children away and do not leave unattended during use.
33. If you want to check on the food while it is cooking - it is possible to open the lid. However, ensure that you do not put it on top of a sensitive surface that may become damaged.
34. Place and store the oven on a safe surface where there is no risk of it falling.
35. Do not operate this appliance by means of an external timer or separate remote control system.

PARTS DIAGRAM



BEFORE FIRST USE

Before using this unit, please read these instructions carefully and be sure to understand the controls on your convection oven. Save this manual and pass it on to the next user.

Carefully take the convection oven out of its packaging. Remove all the packaging material and keep it together with the box. Please ensure to safely store or discard the protective packaging and wrappings immediately. It is important to keep these away from babies, infants and children for safety purposes.

Wash the accessories and glass bowl in warm soapy water, rinse well and dry thoroughly before first use.

It is normal if some smoke or odour emanates from the appliance when first used.

Practice disassembly and assembly of the accessories, in particular the tongs (for the cooking racks) and the cooking lid holder. Ensure to practice with the convection turbo oven switched off, disconnected and empty.

USING THE CONVECTION TURBO OVEN

- Put the steel rack into the glass container, and then place the food inside. With the supplied tong you can easily take the rack out of the glass bowl. Please make sure that there is some space between the food and the heating element.
- Insert the plug into to the power socket.
- Press down the lid handle down, you will hear a click sound. It shows that the side switch is turned on. For safety precautions, the oven will not operate if the lever has not been pressed down completely.
- Select the desired time and temperature by using the timer and temperature controls. When you set the timer, the red light (POWER) will light up. The green light (HEAT) will not light up until you have set the temperature control to 50 degrees or higher.
- The green light (HEAT) will switch itself off from time to time - this means that the convection turbo oven has reached the desired temperature. The temperature light (green) will light up automatically when the temperature is lower than desired.
- After use, lift the lid handle up, pull the plug out from the wall socket and take the lid off the appliance.

COOKING GUIDE

Just for reference only.

Food	**Time (minute)s**	**Temperature Range**
Chicken	30~40	180~200°C
Fish	10~15	130~150°C
Pork	15~20	180~200°C
Cake	10~12	140~160°C
Lobster	12~15	140~160°C
Shrimp	10~12	150~180°C
Crab	10~13	140~160°C
Sausage	10~13	120~150°C
Potato	12~15	180~200°C
Roast Bread	8~10	120~140°C
Roasted veggies	15-20	150~180°C

RECIPES by Chef MARTIN KOBALD

Note: The cooking times are merely guidelines.

Asian Roast Chicken
Time: 40 – 45 minutes
Portions: 6-8

Ingredients:
1 Chicken, whole ±1,2kg
2 tbsp sesame oil
1 tbsp fish sauce
2 tbsp oyster sauce
2 tbsp lemon juice
2 tbsp soya sauce
2 tsp 5 spice
1 tsp sesame seed

Method:

1. Rub the sesame oil over the chicken
2. Sprinkle the 5 spice all over the chicken
3. Make a marinade by adding all the remaining ingredients together except the sesame seed
4. Baste the chicken with the marinade
5. Place the chicken in the Salton Convection oven and roast at 200 °c for 40 minutes.
6. After 20 minutes of roasting turn chicken around and baste with remaining marinade, roast for a further 20 minutes
7. Turn the chicken around again, baste and sprinkle sesame seeds over and roast for 5 minutes at 230 °c for an extra crispy on the chicken

Roasted stuff coloured peppers
Time: 15 – 20 minute
Portion: 3 -6

Ingredient:
For the mince:
1 tbsp sunflower oil
1 onion, diced
1 tbsp garlic, chopped
500g mince
Half red pepper, diced
Half yellow pepper, diced
Half green pepper, diced
1 tbsp thyme
¼ tsp ginger, ground
¼ tsp coriander ground

¼ tsp cumin ground
1 tbsp chutney
410 g tomato and onion mix
70 g tomato paste
1 tbsp bbq spice
½ tsp salt
¼ tsp black pepper ground
1 tsp paprika
1 cup cooked rice
6 peppers, topped and centres cleaned

Method:

1. Heat up the oil in a pot
2. Add your onion, garlic, and peppers and fry until glossy
3. Add your beef mince, fry until browned
4. Add the paprika, pepper, salt, bbq spice, ginger, coriander and cumin and stir to evenly coat the meat
5. Add the tomato paste and cook for 1 – 2 minutes
6. Add the tomato and onion mix, thyme and chutney
7. Once cooked stir in the cooked rice
8. Fill the peppers and roast in the Salton Convection Oven for 15 minutes at 180 °c
9. This dish is best served with a tomato base sauce or white mushroom sauce

Ostrich Cannelloni
Time: 25- 30 minutes
Portion: 2 – 4

Ingredients:
500g ostrich mince
1 carrot, diced
1 onion, white, diced
Half red pepper, diced
Half yellow pepper, diced
Half green pepper, diced
½ tsp coriander ground
½ tsp ginger ground
½ tsp cumin ground
1 tsp paprika
1 tsp bbq spice
1 tsp garlic
1 tbsp oil
1 tbsp chutney
400g tomato chopped
70g tomato paste

For the white sauce:
3 cups milk
2 tbsp flour

2tbsp butter
Salt and pepper to taste
1 box cannelloni pasta
200g cheese for topping

Method:

1. Heat the oil in a pot
2. Fry the onion and carrot until onion is glossy
3. Add the garlic and peppers
4. Add the ostrich mince and brown
5. Add the coriander, ginger, cumin, paprika, bbq spice and stir well
6. Add tomato paste, tomatoes and chutney
7. For the white sauce, melt the butter in a pot, add the flour and make a roux.
8. Add the milk, stirring consistently until desired thickness
9. Season
10. Stuff the cannelloni with the ostrich mince, pour white sauce over and sprinkle with grated cheese
11. Bake in the Salton Convection Oven for 30 minutes at 180 °c

Blue cheese and mushroom stuffed butternut
Time: 15 - 20 minutes
Portion: 2 -4

Ingredients:
2 butternuts, halved, steamed to al dente
1 tbsp oil
½ onion, diced
1 cup sliced mushroom
1 cup sliced patty pans
1 tsp garlic, chopped
1 tsp thyme
Salt and pepper to taste
50g blue cheese
1 cup white sauce
¼ tsp paprika

Method:

1. Heat the oil in a pan, fry the onions until glossy
2. Add the mushroom, patty pans, garlic and thyme
3. Mix the white sauce, blue cheese and paprika together
4. Pour into the mushroom mix
5. Pour over butternut and bake in the Salton Convection Oven for 200 °c 15 minutes until golden brown

Berry Croissant bread and butter pudding
Time: 30 – 40 min

Portion: 3 – 4

Ingredients
2 croissants, large, sliced
100g blueberries
10 strawberries, sliced
3 tbsp jam
100g butter
1 cup milk
2 eggs
1 tsp vanilla essence
2 tbsp castor sugar
Castor sugar to sprinkle on top

Method:

1. In ramekins line with butter, layer the croissants, filling with strawberries, blueberries, jam, butter
2. In a bowl mix the milk, eggs, vanilla essence, castor sugar together
3. Pour over croissant
4. Sprinkle the top with castor sugar and bake in the Salton Convection Oven at 180 °c for 30 – 40 mins

CLEANING AND MAINTENANCE

- This appliance is for household use only and is not user-serviceable.
- Do not open or change any parts by yourself. Please refer to a qualified electrical service department or return to the supplier if servicing is necessary.
- Always remember to unplug the unit from the electrical outlet when not in use and before cleaning. Ensure that the temperature control is set to “0”.
- Do not use bleach or other abrasive substance or solvents to clean your appliance as it can be damaging to the finish.
- Do not immerse the whole unit in water or any other liquid, or hold it under a running tap to clean.
- Wait until the unit is completely cool before cleaning. Do not touch the underside of the main heating unit with element as it will stay hot for quite some time after you have unplugged the appliance.
- Clean the outside of the main heating unit with element and the cradle of the glass bowl with warm soapy water.
- The glass bowl can be cleaned in the dishwasher, but note that frequent cleaning in the dishwasher may result in tarnishing of the glass surface.

- The accessories and glass bowl can be cleaned in warm soapy water, and for burnt on food debris it may help to soak the parts.

SELF CLEANING of the Convection Turbo Oven

- You can set the temperature to approximately 80^{o}C in order to clean the bowl and the cooking racks if neither is heavily soiled.
- Add water and a dash of dishwashing liquid, fill the glass bowl half way, and set the timer for 10-minutes. Repeat if necessary.
- Thoroughly dry all parts of the appliance.
- To remove stubborn spots/marks, wipe the surfaces with a cloth slightly dampened in soapy water or mild non-abrasive cleaner. Rinse and dry with a clean, dry, soft cloth.

STORING THE APPLIANCE

- Unplug the unit from the wall outlet and clean all the parts as instructed above. Ensure that all parts are dry before storing.
- Store the appliance in its box or in a clean, dry place.
- Never store the appliance while it is still wet or dirty.
- Never wrap the power cord around the appliance.

SERVICING THE APPLIANCE

There are no user serviceable parts in this appliance. If the unit is not operating correctly, please check the following:

- You have followed the instructions correctly
- That the unit has been wired correctly and that the wall socket is switched on.
- That the mains power supply is ON.
- That the plug is firmly in the mains socket.

<u>If the appliance still does not work after checking the above</u>:

- Consult the retailer for possible repair or replacement. If the retailer fails to resolve the problem and you need to return the appliance, make sure that:

- The unit is packed carefully back into its original packaging.

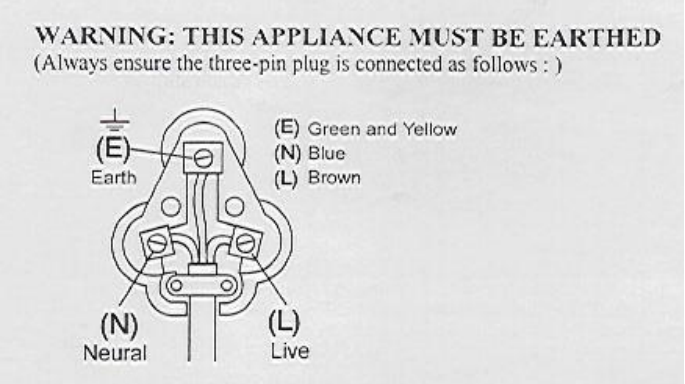
- Proof of purchase is attached.
- A reason is provided for why it is being returned.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised service agent, in order to avoid any hazard. If service becomes necessary within the warranty period, the appliance should be returned to an approved Home of Living Brands (Pty) Limited service centre. Servicing outside the warranty period is still available, but will, however, be chargeable.

CHANGING THE PLUG

Should the need arise to change the fitted plug, follow the instructions below.
This unit is designed to operate on 230-240V current only. Connecting to other power sources may damage the appliance. Connect a three-pin plug as follows:
The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green/Yellow = Earth
Blue = Neutral
Brown = Live



PLEASE AFFIX YOUR PROOF OF PURCHASE/RECEIPT HERE
IN THE EVENT OF A CLAIM UNDER WARRANTY THIS RECEIPT MUST BE PRODUCED.

W A R R A N T Y

1. Home of Living Brands (Pty) Limited warrants to the original purchaser of this product ("the customer") that this product will be free of defects in quality and workmanship which under normal personal, family or household use and purpose may manifest within a period of 1 (one) year from the date of purchase ("warranty period").
2. Where the customer has purchased a product and it breaks, is defective or does not work properly for the intended purpose, the customer must notify the supplier from whom the customer bought the product ("the supplier") thereof within the warranty period. Any claim in terms of this warranty must be supported by a proof of purchase. If proof of purchase is

not available, then repair, and/or service charges may be payable by the customer to the supplier.

3. The faulty product must be taken to the supplier's service centre to exercise the warranty.
4. The supplier will refund, repair or exchange the product in terms of this warranty subject to legislative requirements. This warranty shall be valid only where the customer has not broken the product himself, or used the product for something that it is not supposed to be used for. The warranty does not include and will not be construed to cover products damaged as a result of disaster, misuse, tamper, abuse or any unauthorised modification or repair of the product.
5. This warranty will extend only to the product provided at the date of the purchase and not to any expendables attached or installed by the customer.
6. If the customer requests that the supplier repairs the product and the product breaks or fails to work properly within 3 (three) months of the repair and not as a result of misuse, tampering or modification by or on behalf of the customer, then the supplier may replace the product or pay a refund to the customer.
7. The customer may be responsible for certain costs where products returned are not in the original packaging, or if the packaging is damaged. This will be deducted from any refund paid to the customer.

HOME OF LIVING BRANDS (PTY) LTD

www.homeoflivingbrands.com
011 490-9600 (Jhb)
031 792-6000 (Dbn)
021 552-5161 (CT)
www.salton.co.za
www.facebook.com/SaltonAppliances

Félicitations pour l'achat de Four Turbo à Convection Salton. Chaque unité est fabriquée afin de d'assurer la sécurité et la fiabilité. Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, merci de lire le manuel avec soin et de le garder à titre de référence.

CARACTÉRISTIQUES DE FOUR TURBO À CONVECTION SALTON

- Réglages de la température variables, qui chauffent jusqu'à 250 °C en quelques minutes
- Minuterie et contrôle de la température pour un fonctionnement facile
- Bol transparent amovible, résistant à la chaleur
- Avec un micro-interrupteur de sécurité et d'économie d'énergie
- Inclut une grille supérieure, une grille inférieure et des pinces

- Technologie du four à convection où l'air chaud circule pour des résultats de cuisson rapides et homogènes
- Méthode de cuisson sans fumée
- Fonction autonettoyante pratique
- Témoins lumineux de mise sous tension et de la température
- Vérifiez la progression de votre repas, à tout instant et de tous les côtés
- Grille, rôti, frit avec ou sans huile, cuit à la vapeur et décongèle!
- Cuiseur polyvalent multifonctions – 8 méthodes de cuisson
- Cuit 2-3 fois plus vite que les fours habituels, en utilisant la technologie du four à convection
- Réservé uniquement à un usage domestique
- 1 an de garantie

1. Multifonctions

Avec une circulation d'air chaud dans une fourchette allant de 60° à 250°C, le four turbo à convexion a beaucoup à offrir :

– Cuit, rôti, grille et réchauffe.

– Décongèle rapidement les aliments surgelés.

– Sèche et stérilise les aliments.

2. Cuisson sans graisses

La cuisson au four turbo à convexion réduit les graisses dans les aliments et aide à abaisser le cholestérol.

3. Économiser du temps et de l'énergie

Grâce à la grande efficacité du mouvement de l'air chaud dans le four, le temps de cuisson et la consommation d'énergie sont réduits au maximum.

4. Conserver les qualités nutritives des aliments et leur saveur naturelle.

Une température élevée et un temps de cuissons prolongés détruisent toujours les qualités nutritives des aliments et changent leurs saveurs naturelles, cependant, les commandes de températures et de durées du four turbo à convexion peuvent résoudre ces problèmes.

GARANTIES IMPORTANTES

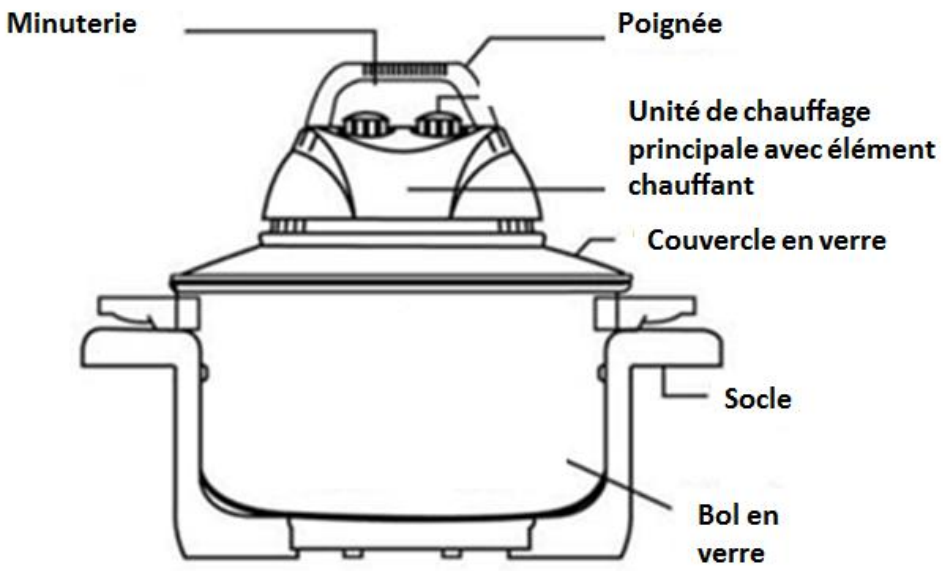
Lors de l'utilisation de n'importe quel appareil électrique, des précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être suivies, ainsi que les points suivants :

1. Merci de lire les instructions avec attention avant d'utiliser tout appareil quel qu'il soit.
2. Toujours vous assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond aux voltages principaux dans votre maison.
3. Une opération incorrecte et une utilisation inappropriée peuvent endommager l'appareil et entraîner des blessures pour l'utilisateur.
4. L'appareil est destiné à uniquement à un usage domestique. Une utilisation commerciale annule la garantie et le fournisseur ne peut pas être tenu pour responsable des blessures ou des dommages causent lors de l'utilisation de l'appareil pour tout autre usage que celui auquel il est destiné.
5. Éviter tout contact avec les parties mobiles.
6. Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles et intellectuelles sont limitées, ou qui ont un manque d'expérience et de connaissances à moins qu'elles n'aient été supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une responsable de leur sécurité.
7. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
8. Vérifier le cordon d'alimentation et brancher régulièrement pour éviter que le cordon ne soit endommagé. Si le cordon ou la prise sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant ou par une personne qualifiée afin d'éviter un danger électrique.
9. Veuillez ne pas toucher les parties chaudes du four turbo à conversion, ne touchez l'appareil que par sa poignée, si nécessaire, pour faire cela utilisez un gant pour le four.
10. Faites toujours attention lorsque vous cuisinez ou préparez des aliments avec de l'huile ou de la graisse, car la surchauffe peut provoquer un accident.
11. N'utilisez jamais le four avec du plastique (y compris les sacs) à l'intérieur du bol en verre.

12. Laissez l’appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger. Ne déplacez jamais l’appareil lorsqu’il est plein, allumé ou avant qu’il n’ait refroidi.
13. Ne pas utiliser l’appareil s’il est tombé ou s’il a été endommagé de quelque manière que ce soit. En cas de dommage, rapporter l’unité pour un examen et / ou une réparation par un agent de maintenance agréé.
14. Pour éviter le risque de choc électrique, ne pas immerger ou exposer l’assemblage de chauffe, la prise, ou le cordon d’alimentation dans l’eau ou bien dans tout autre liquide.
15. Ne jamais immerger l’unité dans l’eau ou dans tout autre liquide pour le nettoyer.
16. Retirer la fiche de la prise en tenant la fiche. Ne pas tirer sur le cordon pour déconnecter l’appareil du secteur. Toujours débrancher l’unité lorsqu’elle n’est pas utilisée, avant le nettoyage ou lors de l’ajout ou du retrait de parties.
17. L’utilisation d’accessoires se fixant à l’unité qui ne sont ni recommandés ou fournis par le fabricant pourrait entraîner des blessures, un incendie ou un choc électrique.
18. Un cordon court est fourni pour réduire les risques résultant d’un entremêlement, ou de trébuchement sur ce dernier.
19. Ne pas laisser le cordon dépasser du bord de la table ou du comptoir. S’assurer que le cordon n’est pas dans une position ou il peut être tire par inadvertance.
20. Ne pas laisser le cordon de toucher des surfaces chaudes et ne pas le placer sur ou près d’un réchaud à gaz ou électrique ou d’un four chaud.
21. Ne pas utiliser l’appareil sur une plaque à gaz ou électrique ou au-dessus d’une flamme.
22. L’utilisation d’un cordon d’extension avec cet appareil n’est pas recommandée. Cependant, s’il s’avère nécessaire d’utiliser une rallonge électrique qui est adaptée à la consommation d’énergie de l’appareil, afin d’éviter le surchauffement du cordon d’extension, de l’appareil ou de la prise de courant. Ne pas mettre la rallonge dans une position où elle peut être tirée par des enfants, ou des animaux, ou bien où ils risquent de trébucher dessus.
23. Cet appareil n’est pas recommandé pour un usage extérieur. Ne pas utiliser cet appareil pour quoique ce soit d’autre que l’utilisation à laquelle il est destiné.
24. NE PAS porter l’appareil en le prenant par le cordon d’alimentation.
25. Ne pas laisser cet appareil sans surveillance pendant son utilisation. Débrancher toujours l’unité lorsqu’elle n’est pas utilisée, ou avant de la nettoyer.

26. Faire toujours fonctionner l’appareil sur une surface régulière et stable. Ne pas placer l’unité sur une surface chaude.
27. S’assurer que l’interrupteur est en position « ARRÊT » après chaque utilisation.
28. Le fabricant n’accepte de prendre aucune responsabilité pour tout dommage ou blessure que ce soit, qui seraient dues à une utilisation incorrecte ou inappropriée, ou celle de réparations exécutées par un personnel non-agréé.
29. En cas de problèmes techniques, éteindre l’appareil et ne pas essayer de la réparer vous-même. Renvoyer l’appareil à un service de maintenance habileté pour un examen, un ajustement ou pour une réparation. Insister toujours pour que les pièces détachées d’origines soient utilisées. Le non-respect avec les précautions et les instructions mentionnées ci-dessus pourrait empêcher le bon fonctionnement de cette machine.
30. Mettez le couvercle sur le bol en verre après utilisation, pour qu’il refroidisse.
31. Souvenez-vous que les surfaces intérieures et extérieures, la grille, le plateau et le dessous du couvercle de cuisson chauffent et restent chaudes pendant un certain temps après leur utilisation. Veuillez manipuler en faisant attention.
32. Le bol en verre devient très chaud pendant son utilisation – donc ne le touchez pas ! Gardez les enfants à distance et ne laissez pas l’appareil sans surveillance pendant qu’il fonctionne.
33. Si vous voulez vérifier les aliments pendant leur cuisson – il est possible d’ouvrir le couvercle. Cependant, assurez-vous de ne pas le poser sur une surface fragile qui pourrait être endommagée.
34. Placez et rangez le four sur une surface sûre, d’où il ne risque pas de tomber.
35. Ne faites pas fonctionner cet appareil au moyen d’une prise minuterie ou un système de télécommande à distance séparée.

SCHÉMA DES PIÈCES



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire ces instructions avec attention et assurez-vous de comprendre les commandes sur votre four à convection. Sauvegardez ce manuel et passez-le à l'utilisateur suivant.

Retirez soigneusement le four à convection de son emballage. Enlevez tous les matériaux d'emballage et gardez-les avec la boîte. Veuillez-vous assurer de ranger en toute sécurité ou de jeter immédiatement les emballages et les enveloppes de protection. Pour des questions de sécurité, il est important de les tenir à distance des bébés, nourrissons et enfants.

Nettoyez les accessoires et le bol en verre dans de l'eau chaude savonneuse, rincez-les bien et séchez-les soigneusement avant leur première utilisation.

Il est normal que de la fumée ou une odeur émane de l'appareil lorsqu'il est utilisé pour la première fois.

Entraînez-vous au démontage et au montage des accessoires, en particulier des pinces (pour les grilles de cuisson) et le support du couvercle de cuisson. Assurez-vous de vous entraîner lorsque le four turbo à convexion est éteint et vide.

UTILISATION DU FOUR À CONVECTION TURBO

- Mettez la griller en acier dans le récipient en verre, et puis placez-y les aliments. Avec la pince qui est fournie, vous pouvez facilement retirer la grille du bol en verre. Assurez-vous qu'il y a une certaine distance entre les aliments et l'élément chauffant.
- Branchez la prise sur le courant.
- Appuyez vers le bas la poignée du couvercle, vous entendrez un clic résonner. Cela montre que l'interrupteur latéral est allumé. Pour des raisons de sécurité, le four ne fonctionnera pas, si le levier n'a pas été complètement abaissé.
- Sélectionnez la durée et la température souhaitées en utilisant les commandes de la minuterie et de la température.
  Lorsque vous réglez la minuterie, le témoin rouge (ALIMENTATION) s'allumera. Le témoin vert (CHAUFFAGE) ne s'allumera pas avant que vous n'ayez réglé la commande de température à 50° ou plus.
- Le témoin vert (CHAUFFAGE) s'éteindra de lui-même de temps à autre – cela veut dire que le four turbo à convexion a atteint la température souhaitée. Le témoin de la température (VERT) s'allumera automatiquement, lorsque la température est inférieure à celle qui est souhaitée.
- Après l'utilisation, soulevez le couvercle, tirez la fiche de la prise murale et retirez le couvercle de l'appareil.

GUIDE DE CUISSON

Uniquement à titre de référence.

Aliments	**Durée (minute(s)**	**Fourchette de températures**
Poulet	30 ~ 40	180 ~ 200 °C

Poisson	10 ~ 15	130 ~ 150°C
Porc	15 ~ 20	180 ~ 200 °C
Gâteau	10 ~ 12	140 ~ 160°C
Homard	12 ~ 15	140 ~ 160°C
Crevettes	10 ~ 12	150 ~ 180°C
Crabe	10 ~ 13	140 ~ 160°C
Saucisse	10 ~ 13	120 ~ 150°C
Pomme de terre	12 ~ 15	180 ~ 200 °C
Pain grillé	8 ~ 10	120 ~ 140°C
Légumes rôtis	15 - 20	150 ~ 180°C

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Cet appareil est destiné uniquement à un à usage domestique et il ne peut pas être réparé par l'utilisateur.
- Ne pas ouvrir ou changer aucune des parties vous-même. Veuillez-vous référer auprès d'un service électrique qualifié ou renvoyer le batteur manuel au fournisseur si cela s'avère nécessaire pour son entretien.
- Souvenez-vous de toujours débrancher l'unité de la prise électrique lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. S'assurer le température est réglé sur « 0 ».
- Ne pas utiliser d'eau de javel ou d'autres substances abrasives ou encore d'autres solvants pour nettoyer votre appareil, car cela peut endommager le revêtement.
- N'immergez pas l'ensemble de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ou ne le mettez pas sous un robinet d'eau pour le nettoyer.
- Patientez jusqu'à ce que l'unité ait complètement refroidie avant de la nettoyer. Ne touchez pas le dessous de l'élément de chauffage principal, car il restera chaud pendant un certain temps, après que vous ayez débranché l'appareil.
- Nettoyez l'extérieur de l'unité de chauffage avec l'élément de chauffage et le berceau du bol en verre dans de l'eau chaude savonneuse.
- Le bol en verre peut être nettoyé dans le lave-vaisselle, mais veuillez noter qu'un nettoyage fréquent dans le lave-vaisselle peut ternir la surface en verre.

- Les accessoires et le bol en verre peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse et pour les débris d'aliments brûlés, il peut être utile de laisser les pièces tremper.

AUTO-NETTOYAGE du four turbo à convexion

- Vous pouvez régler la température à environ 80°C, afin de nettoyer le bol et les grilles de cuisson si aucune d'entre-elles n'est sont trop sale.
- Ajoutez de l'eau et un peu de liquide vaisselle, remplissez le bol à moitié et réglez la minuterie sur 10 - minutes. Répétez si nécessaire.
- Séchez soigneusement toutes les pièces de l'appareil.
- Pour enlever les tâches / marques résistantes, essuyer la surface avec un chiffon légèrement humidifié dans de l'eau savonneuse ou avec un nettoyant non abrasif doux. Rincer et nettoyer avec un chiffon propre, sec et doux.

RANGEMENT DE L'APPAREIL

- Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et nettoyer les pièces comme il l'a été recommandé ci-dessus. S'assurer que toutes les pièces sont sèches avant de les ranger.
- Après le nettoyage, repliez la poignée pliable dessus. Rangez la presse à biscuit et les pièces dans sa boîte d'origine, dans un lieu propre et sec.
- Ne jamais ranger l'appareil s'il est encore humide ou sale.
- Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation autour du appareil.

MAINTENANCE DE L'APPAREIL

Il n'existe pas de pièces dans cet appareil, dont la maintenance puisse être faite par l'utilisateur. Si l'unité ne fonctionne pas correctement, veuillez vérifier les points suivants :

- Vous avez correctement suivi les instructions.
- Que l'unité a été correctement connectée et que toutes les prises murales sont allumées.
- Que l'alimentation secteur est sur MARCHE.

- Que la fiche est solidement ancrée dans la prise de courant.

Si cet appareil ne fonctionne toujours pas après avoir vérifié les points énoncés ci-dessus :
Consulter un détaillant pour la possibilité d'une réparation ou bien d'un replacement. Si le détaillant ne réussit pas à résoudre le problème et que vous devez renvoyer l'appareil, assurez-vous que :

- L'unité est emballée avec soin dans son emballage d'origine.
- La preuve d'achat est jointe.
- La raison pour laquelle l'appareil est renvoyé.

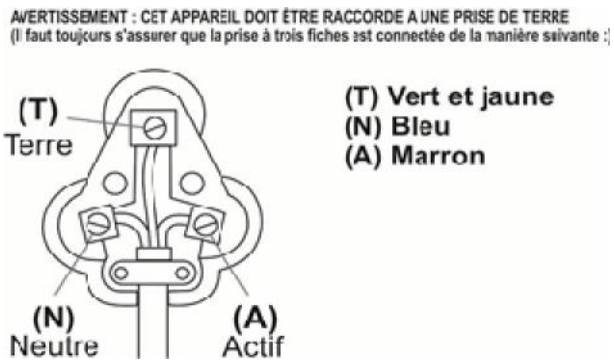
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabriquant ou par un agent de maintenance agréé, afin d'éviter tout danger. Si la maintenance devient nécessaire pendant la durée de la garantie, l'appareil devrait être renvoyé à un centre de maintenance agréé par Home of Living Brands (Pty) Ltd. La maintenance au-delà de la garantie est toutefois possible, mais elle sera cependant facturée.

LE CHANGEMENT DE LA PRISE

Si la prise intégrée devait être change, suivez les instructions ci-dessous.
Cette unité est uniquement conçue pour fonctionner au courant indiqué. La connexion à d'autres sources d'alimentation pourrait endommager l'appareil. Connecter la prise à trois chiffes de la manière suivante :

Les fils de ce réseau sont colorés selon le code suivant :

Vert/jaune = Terre
Bleu = Neutre
Marron = Actif



VEUILLEZ APPOSER VOTRE PREUVE D'ACHAT / RECU ICI EN CAS DE RECLAMATION PENDANT LA PERIODE DE GARANTIE CE RECUS DOIT ETRE PRESENTE.

GARANTIE

1. Home of Living Brands (Pty) Limited garantie à l'acheteur d'origine de ce produit (« le client »), que ce dernier ne présentera pas de défauts de qualité, ni de fabrication qui dans le cadre d'une utilisation normale, familiale ou domestique pourrait apparaître en l'espace d'1 (d'une) année suivant la date d'achat (« période de garantie »).
2. Lorsque le client a acheté un produit qui se casse, présente des défauts ou qui ne fonctionne pas correctement pour l'utilisation pour laquelle il était destiné, le client doit signaler cela au fournisseur auprès duquel il a acheté le produit (« le fournisseur ») durant la période de garantie. Toute réclamation selon les conditions de la garantie doit être accompagnée d'une preuve d'achat. Si la preuve d'achat, n'est pas disponible, à ce moment-là, les frais de réparation et / ou d'entretien peuvent être à la charge du client vis-à-vis du fournisseur.
3. Un produit défectueux doit être rapporté au centre d'entretien du fournisseur pour faire jouer la garantie.
4. Le fournisseur remboursera, réparera ou échangera le produit selon les termes de cette garantie qui est assujettie aux exigences légales. Cette garantie devrait être valable uniquement quand le client n'a pas cassé lui-même l'appareil, ou utilisé ce dernier pour faire quelque chose pour lequel il n'était pas destiné. La garantie ne comprend pas et ne peut pas être saurait être considérée comme couvrant les dommages affectant l'appareil, qui seraient le résultat d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une modification, d'un abus ou de toute modification ou réparation non-autorisée de l'appareil.
5. La garantie couvrira uniquement le produit fournit à la date d'achat et elle ne s'appliquera pas à toute pièces ajoutée ou installée par le client.
6. Si le client demande au fournisseur de réparer le produit et si le produit casse ou ne fonctionne pas correctement dans les 3 (trois) mois de la réparation, et si ceci n'est pas le résultat d'une mauvaise utilisation, à ce moment-là le fournisseur pourrait remplacer le produit ou rembourser le client.
7. Le client pourrait être tenu pour responsable de certains frais lorsque les produits ne sont pas renvoyés dans leur emballage d'origine, ou si l'emballage est endommagé. Ceci sera déduit de tout remboursement fait au client.

HOME OF LIVING BRANDS (PTY) LTD (JOHANNESBURG)

JOHANNESBURG TEL NO. (011) 490-9000
CAPE TOWN TEL NO. (021) 552-5161
DURBAN TEL NO. (031) 792-6000

www.homeoflivingbrands.com
www.salton.co.za
www.facebook.com/SaltonAppliances

Parabéns por ter comprado a nossa Forno Turbo de Convecção da Salton. Cada unidade é fabricada de forma a garantir segurança e fiabilidade. Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia o manual de instruções atentamente e guarde-o para futura referência.

CARACTERÍSTICAS DO FORNO TURBO DE CONVECÇÃO

- Definições de temperatura variáveis; aquecimento até 250°C em minutos
- Temporizador e controlos da temperatura para um funcionamento simples
- Taça transparente removível e resistente ao calor
- Com um micro-interruptor de segurança e poupança de energia
- Inclui uma prateleira superior, prateleira inferior e tenazes
- A tecnologia do forno de convecção circula o ar quente para resultados de cozedura rápidos e uniformes
- Método de cozedura sem fumo
- Função de autolimpeza prática
- Luzes indicadoras de temperatura e para ligar
- Verifique o progresso da sua refeição em qualquer momento e de todos os lados
- Tostar, assar, grelhar, fritar com ou sem óleo, cozer a vapor e descongelar!
- Fogão versátil multifunções - 7 métodos de cozedura
- Cozinha 2-3 vezes mais rápido do que os fornos padrão, utilizando a tecnologia do forno de convecção
- Apenas para utilização doméstica
- 1 ano de garantia

1. Multifunções

Com a circulação de ar quente e intervalo de temperatura entre 60 e 250 ºC, o forno turbo de convecção tem muito para oferecer:

- Cozer, assar, grelhar e reaquecer.
- Descongelar rapidamente alimentos congelados.
- Secar e esterilizar os alimentos.

2. Cozedura isenta de gordura

Cozinhar com o forno turbo de convecção reduz a gordura nos alimentos e ajuda a diminuir o colesterol.

3. Poupança de tempo e energia

Devido à elevada eficiência do movimento de ar quente no forno, o tempo de cozedura e o consumo de energia são reduzidos para o mínimo.

4. Preservar os nutrientes dos alimentos e o sabor natural.

A temperatura elevada e tempo de cozedura prolongado destroem sempre os nutrientes dos alimentos e alteram o seu sabor natural. No entanto, os controlos de temperatura e temporizados do forno turbo de convecção podem resolver estes problemas.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Quando utilizar qualquer aparelho elétrico, deve seguir sempre as precauções de segurança básicas, incluindo o seguinte:

1. Leia atentamente as instruções antes de utilizar qualquer aparelho.
2. Certifique-se sempre de que a tensão na etiqueta de classificação corresponde à tensão da corrente elétrica na sua residência.
3. A operação incorreta e utilização imprópria podem danificar o aparelho e causar lesões no utilizador.
4. O aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. A utilização comercial invalida a garantia e o fornecedor não pode ser responsabilizado por lesões ou danos causados quando o aparelho for utilizado para qualquer outra finalidade diferente da prevista.
5. Evite qualquer contacto com as peças em movimento.
6. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a não ser que tenham sido supervisionados ou ensinados a utilizar o aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
7. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
8. Verifique o cabo de alimentação e a ficha regularmente para verificar a existência de quaisquer danos. Se o cabo ou a ficha estiverem danificados,

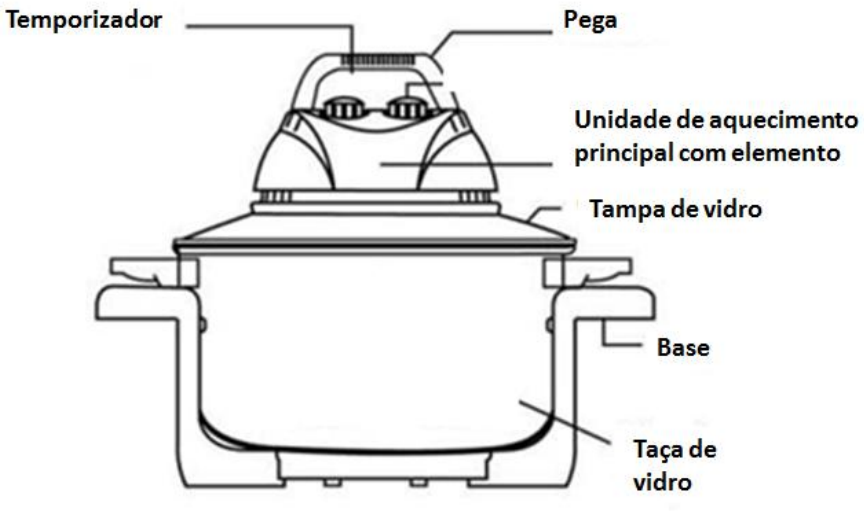
devem ser substituídos pelo fabricante ou por uma pessoa qualificada de forma a evitar um perigo elétrico.

9. Não toque nas peças quentes do forno turbo de convecção; toque no aparelho apenas pela sua pega e, se necessário, use um pano apropriado para forno para esse efeito.
10. Tenha sempre cuidado quando cozinhar ou preparar os alimentos com óleo ou gordura, uma vez que o sobreaquecimento pode causar um perigo.
11. Nunca utilize o forno com coisas de plástico (incluindo sacos) dentro da taça de vidro.
12. Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de a limpar ou colocá-lo de parte. Nunca desloque o aparelho quando estiver cheio, ligado ou antes de arrefecer.
13. Não utilize o aparelho se este tiver sido deixado cair ou estiver danificado de qualquer forma. Em caso de danos, devolva a unidade para verificação e/ou reparação por parte de um agente de assistência autorizado.
14. Para reduzir o risco de choque eléctrico, não mergulhe ou exponha o conjunto de aquecimento, ficha ou cabo de alimentação em água ou em qualquer outro líquido.
15. Nunca coloque a unidade dentro de água ou qualquer outro líquido para fins de limpeza.
16. Remova a ficha da tomada ao agarrar na ficha. Não puxe pelo cabo para desligar o aparelho da corrente elétrica. Desligue sempre a unidade quando esta não estiver a ser utilizada, antes de limpar ou quando adicionar ou remover peças.
17. A utilização de acessórios não recomendados ou fornecidos pelo fabricante pode resultar em lesões, incêndios ou choque elétrico.
18. É fornecido um cabo pequeno para reduzir os riscos resultantes de ficar preso ou de tropeçar num cabo maior.
19. Não deixe o cabo suspenso pela extremidade de uma mesa ou balcão. Certifique-se de que o cabo não se encontra numa posição em que possa ser puxado inadvertidamente.
20. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes e não o coloque sobre ou perto de uma caldeira elétrica ou a gás quente ou num forno aquecido.

21. Não utilize o aparelho sobre uma superfície de cozimento a gás ou elétrica ou sobre ou perto de uma chama.
22. A utilização de uma extensão com o aparelho não é recomendada. No entanto, caso seja necessário utilizar uma ficha de extensão, certifique-se de que a ficha é adequada para o consumo de energia do aparelho para evitar o sobreaquecimento do cabo da extensão, aparelho ou tomada. Não coloque o cabo da extensão numa posição em que possa ser puxada por crianças ou animais ou que possibilite o tropeçamento.
23. Este aparelho não é adequado para ser utilizado no exterior. Não utilize este aparelho para outra finalidade diferente da prevista.
24. NÃO transporte o aparelho pelo cabo de alimentação.
25. Não deixe o aparelho não supervisionado durante a utilização. Desligue sempre a unidade quando não estiver a ser utilizada ou antes de limpar.
26. Utilize sempre o aparelho numa superfície suave, uniforme e estável. Não coloque a unidade numa superfície quente.
27. Certifique-se de que o interruptor está na posição "Off" (desligado) após cada utilização.
28. O fabricante não aceita responsabilidade por qualquer dano ou lesão causados devido a uma utilização imprópria ou incorreta ou a reparações realizadas por pessoal não autorizado.
29. Em caso de problemas técnicos, desligue o aparelho e não tente repará-lo você próprio. Devolva o aparelho a um agente de assistência autorizado para verificação, ajuste ou reparação. Insista sempre em utilizar peças sobresselentes originais. O não cumprimento das precauções e instruções acima poderá afetar o funcionamento seguro desta máquina.
30. Coloque a tampa na taça de vidro depois de utilizar para arrefecer.
31. Lembre-se de que as superfícies externas e internas, o suporte, o tabuleiro e a parte de baixo da tampa de cozedura ficam quentes e permanecem quentes durante algum tempo após a utilização. Manusear com cuidado.
32. A taça de vidro fica muito quente durante a utilização - não tocar! Mantenha as crianças afastadas e não deixe sem supervisão durante a utilização.
33. Se pretender verificar os alimentos durante a cozedura, é possível abrir a tampa. No entanto, certifique-se de que não a coloca sobre uma superfície sensível que se possa danificar.

34. Coloque e guarde o forno numa superfície segura onde não existe qualquer risco de queda.
35. Não utilize este aparelho através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

DIAGRAMA DE PEÇAS



ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar esta unidade, leia estas instruções atentamente e certifique-se de que compreende os controlos no seu forno de convecção. Guarde este manual e dê-o ao seguinte utilizador.

Retire cuidadosamente o forno de convecção da sua embalagem. Remova todo o material da embalagem e guarde-o juntamente com a caixa da embalagem. Certifique-se de que guarda ou elimina em segurança os invólucros de protecção e embalagens imediatamente. É importante mantê-los afastados de bebés e crianças por questões de segurança.

Lave os acessórios e a taça de vidro em água morna com sabão, enxagúe bem e seque bem antes da primeira utilização.

É normal sair algum fumo ou odor do aparelho quando é utilizado pela primeira vez.

Pratique a desmontagem e montagem dos acessórios, em particular das tenazes (para os suportes de cozedura) e suporte da tampa de cozedura. Certifique-se de que pratica com o forno turbo de convecção desligado, com a ficha desligada da tomada e vazio.

UTILIZAR O FORNO TURBO DE CONVECÇÃO

- Coloque o suporte de aço no recipiente de vidro e, em seguida, coloque alimentos no interior. Com as tenazes fornecidas, pode facilmente retirar o suporte da taça de vidro. Certifique-se de que existe algum espaço entre os alimentos e o elemento de aquecimento.
- Ligue a ficha à tomada de alimentação.
- Pressione a pega da tomada para baixo, ouvindo um estalido quando encaixar. Mostra que o interruptor lateral está ligado. Por precauções de segurança, o forno não operará se a alavanca não tiver sido pressionada completamente para baixo.
- Seleccione o tempo e temperatura desejados ao utilizar os controlos de temperatura e temporizador.

  Quando define o temporizador, a luz vermelha (ALIMENTAÇÃO) acende-se. A luz verde (AQUECER) não se acende até definir o controlo de temperatura para 50 graus ou mais.
- A luz verde (AQUECER) apaga-se automaticamente ocasionalmente - isto significa que o forno turbo de convecção alcançou a temperatura desejada. A luz de temperatura (VERDE) acende-se automaticamente quando a temperatura é inferior à desejada.
- Após a utilização, levante a pega da tampa, puxe a ficha extraindo-a da tomada de parede e retire a tampa do aparelho.

GUIA DE COZEDURA

Apenas para fins de referência.

Alimentos	**Tempo (minuto(s))**	**Intervalo de temperatura**
Frango	30 ~ 40	180 ~ 200°C
Peixe	10 ~ 15	130 ~ 150°C
Porco	15 ~ 20	180 ~ 200°C
Bolo	10 ~ 12	140 ~ 160°C
Lagosta	12 ~ 15	140 ~ 160°C

Camarão	10 ~ 12	150 ~ 180°C
Caranguejo	10 ~ 13	140 ~ 160°C
Salsicha	10 ~ 13	120 ~ 150°C
Batatas	12 ~ 15	180 ~ 200°C
Pão torrado	8 ~ 10	120 ~ 140°C
Vegetais assados	15 - 20	150 ~ 180°C

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e não é reparável pelo utilizador.
- Não abra nem substitua quaisquer peças. Consulte um departamento de apoio elétrico qualificado ou devolva o aparelho ao fornecedor, caso seja necessário repará-lo.
- Nunca se esqueça de desligar a unidade da tomada elétrica quando não está a ser utilizado e antes de limpar. Certifique-se de que o controlo de temperatura está na posição “0”
- Não utilize lixívia ou outra substância abrasiva ou solventes para limpar o aparelho, uma vez que poderá danificar o acabamento.
- Não mergulhe toda a unidade em água ou em qualquer outro líquido nem a mantenha sob água da torneira corrente para a limpar.
- Aguarde que a unidade tenha arrefecido completamente antes de limpar. Não toque na parte de baixo da unidade de aquecimento principal com o elemento, uma vez que permanece quente durante algum tempo depois de desligar o aparelho.
- Limpe a parte externa da unidade de aquecimento principal com elemento e a base da taça de vidro com água morna com sabão.
- A taça de vidro pode ser limpa na máquina de lavar loiça, mas observe que a limpeza frequente na máquina de lavar loiça pode provocar manchas na superfície de vidro.
- Os acessórios e taça de vidro podem ser limpos em água morna com sabão e para resíduos de alimentos queimados poderá ajudar humedecer as peças.

AUTO-LIMPEZA do forno turbo de convecção

- Pode definir a temperatura para aprox. 80 ºC para limpar a taça e os suportes de cozedura se não estiverem muito sujos.
- Adicione água e um pouco de líquido da loiça, encha a taça de vidro até meio e defina o temporizador para 10 minutos. Repetir, se necessário
- Seque bem todas as peças do aparelho.
- Para remover manchas/marcas persistentes, limpe a superfície com um pano ligeiramente humedecido em água com detergente ou agente de limpeza suave não abrasivo. Enxague e seque completamente com um pano macio.

GUARDAR O APARELHO

- Desligue o aparelho da tomada e limpe todas as peças conforme instruído acima. Certifique-se de que todas as peças estão secas antes de guardar.
- Depois de limpar, dobre a pega dobrável. Guarde a prensa de bolachas e as peças na sua embalagem original, num local limpo e seco.
- Nunca guarde o aparelho enquanto estiver molhado ou sujo.
- Nunca enrole o cabo de alimentação à volta do aparelho.

REPARAÇÃO DO APARELHO

O aparelho não contém componentes que possam ser reparados pelo utilizador. Se a unidade não estiver a funcionar corretamente, verifique o seguinte:

- Se seguiu as instruções corretamente.
- Se a unidade foi devidamente ligada e se a tomada de parede está ligada.
- Se a fonte de alimentação elétrica está ligada.
- Se a ficha está firmemente encaixada na tomada elétrica.

<u>Se o aparelho continuar sem funcionar depois de verificar os itens acima:</u>
- Consulte o revendedor para uma possível reparação ou substituição. Se o revendedor não for capaz de resolver o problema e necessitar de devolver o aparelho, certifique-se de que:

- A unidade está devidamente embalada na sua embalagem original.

- Apresenta uma prova de compra.
- É fornecida uma razão para a devolução.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou por um agente de assistência autorizado de forma a evitar qualquer perigo. Caso seja necessário reparar o aparelho dentro do período de garantia, o aparelho deve ser devolvido a um centro de assistência da Home of Living Brands (Pty) Limited aprovado. A reparação fora do período de garantia continua a ser possível, mas, contudo, será cobrada.

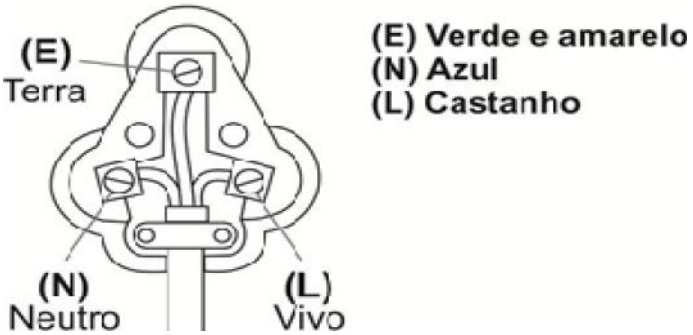
SUBSTITUIÇÃO DA FICHA

Cumpra com as instruções seguintes caso seja necessário substituir a ficha.
Esta unidade destina-se a operar apenas na corrente indicada. A ligação a outras fontes de alimentação poderá danificar o aparelho. Ligue uma ficha de três pinos da seguinte maneira:

Os fios neste terminal de alimentação estão coloridos de acordo com o seguinte código:

Verde/Amarelo	= Terra
Azul	= Neutro
Castanho	= Vivo

AVISO. ESTE APARELHO DEVE ESTAR LIGADO À TERRA
(Certifique-se sempre de que a ficha de três pinos está ligada da seguinte maneira)



ANEXE A SUA PROVA DE COMPRA/RECIBO AQUI
EM CASO DE RECLAMAÇÃO AO ABRIGO DE GARANTIA, É NECESSÁRIO PRODUZIR ESTE RECIBO.

GARANTIA

1. Home of Living Brands (Pty) Limited garante ao comprador original deste produto (“o cliente") que este produto não apresenta defeitos de material e fabrico que se manifestam na utilização normal pessoal, familiar ou doméstica num período de 1 (um) ano desde a data de compra (“período de garantia”).
2. No caso de um cliente comprar um produto e este se quebrar, apresentar defeitos ou não funcionar corretamente para a finalidade prevista, o cliente tem de notificar o fornecedor ao qual comprou o produto ("o fornecedor") desse fato dentro do período de garantia. Qualquer reclamação nos termos da garantia deve ser acompanhada por uma prova de compra. Caso não esteja disponível uma prova de compra, então as despesas da reparação e/ou manutenção poderão ter de ser pagas pelo cliente ao fornecedor.
3. O produto avariado tem de ser devolvido ao centro de assistência do fornecedor para aplicar a garantia.
4. O fornecedor irá reembolsar, reparar ou trocar o produto nos termos desta garantia, sujeito aos requisites legislativos. Esta garantia será válida apenas quando o cliente não tiver quebrado ele próprio o produto ou utilizado o produto para outro fim que não o previsto. A garantia não inclui e não será interpretada como abrangendo produtos danificados como resultado de um desastre, utilização imprópria, manipulação, abuso ou qualquer modificação não autorizada ou reparação do produto.
5. Esta garantia aplicar-se-á apenas ao produto fornecido na data de compra e não a quaisquer acessórios incluídos ou instalados pelo cliente.
6. Se o cliente solicitar que o fornecedor repare o produto e o produto se quebrar ou não funcionar corretamente nos 3 (três) meses após a reparação, considerando que não seja resultado de utilização imprópria, manipulação ou modificação por ou em nome do cliente, então o fornecedor poderá substituir o produto ou pagar um reembolso ao cliente.
7. O cliente poderá ser responsável por certos custos quando os produtos devolvidos não estiverem na embalagem original, ou caso a embalagem esteja danificada. Este custo será deduzido de qualquer reembolso pago ao cliente.

HOME OF LIVING BRANDS (PTY) LTD (JOANESBURGO)

JOANESBURGO	N.º TEL. (011) 490-9000
CIDADE DO CABO	N.º TEL. (021) 552-5161
DURBAN	N.º TEL. (031) 792-6000

www.homeoflivingbrands.com
www.salton.co.za
www.facebook.com/SaltonAppliances